

FINAL TECHNICAL REPORT / RAPPORT TECHNIQUE FINAL

ANNEX 2.11 A PHOTO ESSAY ON INTERVENTIONS TO SUPPORT PUSH CART MILLET PORRIDGE VENDORS

TAMIL NADU

DHAN Foundation;

;

© 2018, DHAN FOUNDATION



This work is licensed under the Creative Commons Attribution License (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction, provided the original work is properly credited.

Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>), qui permet l'utilisation, la distribution et la reproduction sans restriction, pourvu que le mérite de la création originale soit adéquatement reconnu.

A photo essay on interventions to support Pushcart Millet Porridge Vendors, Tamil Nadu

I Capacity building for Pushcart Millet Porridge Vendors

1. Training on food safety and hygiene practice for porridge vendors, Salem, Tamil Nadu



2. Interaction between FSSAI officer and PMPVs, Madurai, Tamil Nadu



3. Small millet recipe preparation training to porridge vendors, Madurai, Tamil Nadu



II Improving food safety and hygiene

a. Personal hygiene

2.1.1 Using apron



Mr. Sathyamoorthy, Madurai

2.1.2 Maintaining personal hygiene like bathing, washing hands, trimming fingernails, and using clean cloths



Mrs. Ganeshwari, Madurai

b. Food hygiene

2.2.1 Using water can with tap



Mr. Murugan Koozh Kadai, Madurai

2.2.2 Washing hands in a separate place



Mr. Desiguraja Koozh kadai, Madurai

2.2.3 Serving side-dishes on their own instead of letting the consumer to serve themselves



Mr. Murugan, Madurai

2.2.4 Wasing the used vessels away from the pushcart



Mr. Ranjith, Salem

2.2.5 Covering side-dishes to protect them from flies and dust



Mr. Valli, Madurai

2.2.6 Using scoop to avoid contact



Mr. Tamil selvi, Salem

2.2.7 Keeping the work place clean



Mr. Chinnu, Madurai

2.2.8 Food preparation environment hygiene

The food should be prepared in a clean place sheltered from sun, dust and wind, and far from all sources of contamination, such as solid waste, domestic animals, insects, rodents, etc.

2.2.9 Cart hygiene

2.2.9.1. Fixing stainless sheet for ease of cleaning



Mr. Desinguraja, Madurai

2.2.10 Dispose the waste away from work place



Uzhavan Unavagam, Salem, Tamil Nadu

III Interfacing with government

3.1 Registering with Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)

Left Document: FSSAI Registration Certificate

தமிழ்நாடு அரசு
தமிழ்நாடு உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் மருத்துவத் துறை
(உணவு பாதுகாப்பு பிளவு)
Government of Tamil Nadu
Tamil Nadu Food Safety and Drug Administration Department
(Food Safety Wing)
இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரவுகள் ஆணையம்
பதிவு சான்றிதழ்/Registration Certificate
உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரவுகள் சட்டம், 2006 - கீழ் வழங்கப்படும் பதிவு
Food Safety and Standards Authority of India
Registration under Food Safety and Standards Act, 2006
(See Regulation 2.1.1 (5)) - (ஒழுங்கு முறைகள் 2.1.1 (5) படிக்க)

பதிவு எண்/Registration No. **22417579000245**

1. உணவு வணிகரின் பதிவு பெற்ற அலுவலகத்தின் பெயர் மற்றும் முகவரி:
Name & Registered Office Address of Licensee: C. PANDIYAMMAL, pandiyammal cool kadai Sonai kovil thoppu, Arapalayam roundana, tyre company near, Arapalayam, Madurai Corporation Ward-10, Madurai (Tamil Nadu), - 625016

2. அலுவலகத்தின் வணிக முகவரி / இடம்:
Address of location where food business is conducted / premises: pandiyammal cool kadai Sonai kovil thoppu, Arapalayam roundana, tyre company near, Arapalayam, Madurai Corporation Ward-10, Madurai (Tamil Nadu), - 625016

3. வணிகத்தின் வகை / Kind of Business: Hawker (Itinerant / Mobile food vendor)

4. தற்போதைய அடையாள அட்டை / Photo Identity Card: Voter ID Card

1. இந்த பதிவுச்சான்று உணவுபாதுகாப்புச் சட்டம், 2006-ன் கீழ் அச்சடத்தின் கீழ் பதிவுசெய்யப்பட்டிருக்கிறது. இதுவரை இவ்வாறு பதிவுசெய்யப்படாதவர்கள் மற்றும் பதிவுசெய்யப்பட்டிருக்காதவர்கள் இவ்வாறு பதிவுசெய்யப்படாதவர்கள் கடை பிடிக்கவேண்டும் / This Registration Certificate is issued under and is subject to the provisions of FSS Act, 2006. Do's and Don'ts attached herewith must be complied by the petty food business operator.

2. இது உணவு வணிகம் நடத்துவதற்கான மட்டும் பதிவுச்சான்று மட்டுமேயாகும். மேலும், உணவு வணிகம் நடத்துவதற்கான உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரவுகள் சட்டம், 2006-ன் கீழ் பதிவுசெய்யப்பட்டிருக்கிறது. இதுவரை இவ்வாறு பதிவுசெய்யப்படாதவர்கள் மற்றும் பதிவுசெய்யப்பட்டிருக்காதவர்கள் இவ்வாறு பதிவுசெய்யப்படாதவர்கள் கடை பிடிக்கவேண்டும் / This is merely a Registration Certificate for running a food business & it does not by itself bestow any legality or confer any right on the structure in favor of the owner so far the date & time of existence of the structure in which this food establishment is located.

Validity of Registration Certificate / பதிவுச்சான்றின் செலவுத்தக்க காலவரம்பு:
From **09/10/2017** To **08/10/2018**

இடம் / Place: Madurai
நாள் / Date: 09/10/2017

பதிவு அலுவலரின் கையொப்பம் (முத்திரையுடன்)
Stamp & Signature of Registering Authority
FOOD SAFETY OFFICER
Validation And Renewal / செலவுத்தக்க காலம், பதிவுசெய்த இடம் (579)
Tamil Nadu Food Safety and Standards Authority
TNS & U.D. Dept. (Food Safety Wing)
Madurai Dt.

Right Document: Annexure

தமிழ்நாடு அரசு
தமிழ்நாடு உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் மருத்துவத் துறை
(உணவு பாதுகாப்பு பிளவு)
Government of Tamil Nadu
Tamil Nadu Food Safety and Drug Administration Department
(Food Safety Wing)
இந்திய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரவுகள் ஆணையம்
பதிவு சான்றிதழ்/Registration Certificate
உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரவுகள் சட்டம், 2006 - கீழ் வழங்கப்படும் பதிவு
Food Safety and Standards Authority of India
Registration under Food Safety and Standards Act, 2006
(See Regulation 2.1.1 (5)) - (ஒழுங்கு முறைகள் 2.1.1 (5) படிக்க)

பதிவு எண் / Registration No.: **22417579000245**

Detail(s) of Food Item

Sl. No.	Food Item
1	15 - Ready-to-eat savouries

பதிவு அலுவலரின் கையொப்பம் (முத்திரையுடன்)
Stamp and Signature of Registering Authority
FOOD SAFETY OFFICER
TNS & U.D. Dept. (Food Safety Wing)
Madurai Dt.

Pandiyammal FSSAI Registration Certificate

3.2 Enrolling with biometric card registration for street vendors

Left Document: General Biometric Card

தெருவோர் வியாபாரிகளுக்கான அடையாள அட்டை

Name: **S. Sivakumar**
பெயர்: **சேகிவகுமார்**
Age / வயது: **32**
Sex / பாலினம்: **Male**
Father / Guardian: **Sekar**
தந்தை / காப்பாளர்: **சேகர்**
Phone / தொ. பே: **9500718785**
மதுரை மாநகராட்சிக்கு உட்பட்ட பகுதிகளில் மட்டும் செல்லும்.

UID No: **MDU 010 18785 11480**

Right Document: Street Vendor's Identity Card

STREET VENDOR'S IDENTITY CARD

Permanent Address:
177, Thathaneri Main Road,
Thathaneri, Madurai-625018

நிரந்தர முகவரி:
177, தத்தனேரி மெயின் ரோடு,
தத்தனேரி, மதுரை-625018

Issued By Madurai Corporation Valid Till Dec 2020

MDU 010 18785 11480

Sivakumar's Biometric card

3.3 Enrolling in labour welfare scheme for unorganised workers

16 Porridge vendors registered under labour welfare scheme

IV Improving the image of PMPVs

4.1 Displaying certificates & oaths



Mr. Desinguraja, Madurai

4.2 Displaying name board with message on the health benefits of small millets



Mrs. Valli, Krishnagiri

4.3 Supporting material offered to PMPVs

4.3.1 Do's & Don'ts for Pushcart Millet Porridge Vendors

சிறுதானிய பின்-அறுவடை தொழில்நுட்பங்கள் மற்றும் சத்துள்ள உணவு வகைகளை பரவலாக்குதல் திட்டம்

பாதுகாப்பான உணவிற்கு உணவு கையாள்பவர்கள் அனைவரும் கடைபிடிக்க வேண்டிய நடைமுறைகள்

நீர் பயன்பாட்டு வழிமுறைகள்

செய்ய வேண்டியவை	செய்ய கூடாதவை
 <ul style="list-style-type: none"> சோப்பு கொண்டு 20 வினாடிகள் கைகளை கழுவவும். நகங்களை வெட்டி சுத்தமாக வைக்கவும். களைந்து விடும் கையுறைகள் பயன்படுத்தவும். சுத்தமான மற்றும் துவைத்த துணிகளை அணியவும். தலைமுடியை கட்டவும் அல்லது மறைக்கவும். பாதுகாப்பான நீரை பயன்படுத்தவும். பக்கமும் உள்ள கொள்கலன்களில் நீரை சேமிக்கவும். நாள் முழுவிலும் நீர் கொள்கலனை சுத்தம் செய்ய வேண்டும். சேமிப்பிற்கும் பயன்பாட்டிற்கும் தேவையான நீரை தனி தனியாக வைக்கவும். 	 <ul style="list-style-type: none"> விரல்கள் மற்றும் மணிக்கட்டின் மீது நகைகளை அணிய வேண்டாம். கையில் திறந்த காயத்துடன் உணவை தொட வேண்டாம். உணவு பகுதிக்கு அருகில் புகைபிடிக்க வேண்டாம். உணவு கையாளும் போது இருமக்கூடாது. நீர் கொள்கலனில் கைகளை முக்க வேண்டாம். உபயோகித்த நீரை மீண்டும் பயன்படுத்த வேண்டாம். உணவு பகுதிக்கு அருகில் புகையிலை மெல்ல வேண்டாம். உணவு கையாளும் போது பேசக்கூடாது. உணவு கையாளும் போது எச்சில் படக்கூடாது.

உணவு கையாளும் மற்றும் கற்றுச்சூழல் வழிமுறைகள்

செய்ய வேண்டியவை	செய்ய கூடாதவை
 <ul style="list-style-type: none"> புதிய தரமான சமையல் பொருட்களை பயன்படுத்தவும். சமைக்கும் மற்றும் சமைத்த உணவு பொருட்களை தனித் தனியாக வைக்கவும். அனைத்து உணவு பொருட்களையும் மூடி வைக்கவும். சுத்தமான பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை பயன்படுத்தவும். உணவு கையாளும் பகுதியை தூய்மையாக வைத்திருக்கவும். சுத்தமான துணிகளை துடைக்க வசூட்ட பயன்படுத்தவும். உணவு தயாரிக்கும் பகுதி மற்றும் அதற்கான உபகரணங்களை சுத்தம் செய்ய வேண்டும். பூச்சிகள் பிற பிராணிகளிடமிருந்து சமையல் பகுதிகளை மற்றும் உணவை பாதுகாக்கவும். மூடப்பட்டிருக்கும் குப்பைத் தொட்டியை பயன்படுத்தவும். 	 <ul style="list-style-type: none"> சமைத்த பொருட்களை இரண்டு மணி நேரத்திற்கு மேல் அறை வெப்ப நிலையில் வைக்க கூடாது. புதிய உணவுடன் மீதியான உணவை கலக்க கூடாது. சமைத்த உணவை தேவையில்லாமல் தொடுவதை தவிர்க்கவும். உணவு கையாளும் போது பணம் கைப்பிசி மற்றும் இதர பொருட்களை ஈரக் கைடன் தொட வேண்டாம். விரல் கொண்டு நீர் அருந்தும் கோப்பையை உள்ளே தொட வேண்டாம். உடைந்த பாத்திரங்கள் உபகரணங்களை பயன்படுத்தக் கூடாது. தூய்மையற்ற பகுதி அதாவது திறந்த வடிகால் அருகில் உணவை கையாள வேண்டாம். குப்பை வண்டி மலமூலம் கழிக்கும் இடத்தின் அருகில் உணவை கையாள வேண்டாம்.





Global Affairs Canada / Affaires mondiales Canada




International Development Research Centre / Centre de recherches pour le développement international



4.3.2 Poster on health benefits of small millets

சிறுதானியத்தை சாப்பிடுவோம்! நலமாய் வாழ்வோம்!

சிறுதானியங்களை சாப்பிடுவதால்...

- சத்துமிக்க உறுதியான உடலமைப்பை பெற சிறந்த உணவாக திகழ்கிறது.
- சிறுதானியங்கள் நிதானமாக செரிவனாம் ஆலதால் தொடர்ந்து வேலை செய்ய சக்தி கிடைக்கிறது.
- இரத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவு சீராகிறது.
- சிறுதானியங்களில் தாது உபகரண இருப்பு, மென்சியம், பாஸ்பரஸ் மற்றும் பொட்டாசியம் ஆகியவை நிறைந்துள்ளன.
- சிறுதானியங்களில் நார்ச்சத்து அதிகமாக இருப்பதால் மலச்சிக்கல் தவிர்க்கும் தன்மை கொண்டவை.

கம்பு சலு

- இரும்புச் சத்து அதிகம் உள்ள கம்பு உணவில் சேர்ப்பதால் இரத்தசோகையை குறைக்க உதவும்.
- அதிக சக்தி அளிக்கக்கூடியவை.
- உடல் குட்டை தணிக்கும்.
- புரதம், கொழுப்பு, இரும்புச்சத்து, நார்ச்சத்து, வைட்டிம், பாஸ்பரஸ், தவமின், ஹீமோ ஹைட்ரேட், நயசின், ரிபோபெரலின், பி கரோட்டின் போன்ற ஊட்டச்சத்துக்களும், ஆமினோ அமிலங்களும் நிறைந்துள்ளன.

கேழ்வரகு சலு

- கண்ணாடி சத்து அதிகம் உள்ள கேழ்வரகை தினமும் உணவில் சேர்த்துக் கொள்வதால் எலும்பு, புறன் உறுதிக்கு உதவும்.
- அதிக எடை இருப்பவர்கள் எடைவைக் குறைக்க கேழ்வரகு சாப்பிடலாம்.
- சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கு உகந்த உணவு.
- கேழ்வரகு உடலை வலுவாக்கும்.

4.3.3 Porridge Vendor Oaths

ஊட்டச்சத்துமிக்க சிறுதானிய உணவு வழங்குவதில் எனது உறுதிமொழிகள்

1. நுகர்ப் உணவு குதிரி கலக்கையை பயன்படுத்துவேன்.
2. கைப்பைக் கூழ் மற்றும் பதார்த்தங்களைப் புறக்களிக்கேன்.
3. ஊழ்க்கையாளர்களுக்கு தொடர்புக்கொண்டு தேவையான உணவுகளை சிறப்பாகவும் நானே பரிமாறுவேன் அனைவரையும் தொடர அழைக்கப்பட்டுகேன்.
4. உணவு பதார்த்தங்கள் மற்றும் உணவுகளை குதிரைகளைப் பயன்படுத்துவேன்.
5. ஒவ்வொரு முறையும் சிறுதானியங்களை சமைக்கும் பொருது புதிய கண்ணெயை பயன்படுத்துவேன்.
6. சிறுதானிய உணவில் பெயற்கை கண்ணெய்களை பயன்படுத்துவாட்டேன்.
7. பயன்படுத்திய பொய்க்குணை ஒவ்வொரு முறையும் சுத்தமான துணிகள்கொண்டு கழுவி எழுது பயன்படுத்துவேன்.
8. துணை உணவுகள் பயன்படுத்தும் பாத்திரங்களை நன்றி கழுவி பயன்படுத்துவேன்.
9. விபாயம் செய்யும் இடத்தை குதிரைகளைக் சுத்தமாக வைத்துக்கொள்ளுகேன்.
10. நுகர் தொழிற்சாலை இடத்தில் எழுப்பியது சுத்தமாக உடைகளை அணிவேன்.
11. வேலையை (ஒப்பம்) பயன்படுத்துவேன்.
12. உணவு பதார்த்தம் மற்றும் கசதார சமைத்த பொருதிரைகளை முயற்சிகள் செய்யவேன்.
13. எந்த ஊழ்க்கையாளர்களும் நன்றி வழங்குகேன்.
14. ஊழ்க்கையாளர்களுக்கு தேவையான சிறுதானிய உணவுகளை சிறப்பாக உணர்த்துகேன்.
15. ஊழ்க்கையாளர்களுக்கு கசதாரமான கலையான சிறுதானியம் மற்றும் இதர உணவுகளை வழங்க அனைத்து முயற்சிகளையும் செய்வேன்.

P. ராஜேஸ்வரி

V Improving the infrastructure of PMPVs

5.1 Introduction of umbrella



Mrs. Saroja unit, Madurai

5.2 Support for purchasing utensils



Mr. Bose, Madurai

5.3 Support to repairing vehicle



Before



After

Mrs. Kalaiselvi with her renovated cart

VI Diversification of product line

6.1 Diversification to tender coconut



Mr. Sathyamoorthy unit, Madurai

6.3 Diversification to sarbath



Mr. Murugan, Madurai

6.4 Diversification to other small millet food products



Mr. Desinguraja, Madurai